

## entrées

**GASPACHO DE TOMATES ITALIENNES** 8  
poivrons grillés, légumes croquants du moment et huile d'olive extra-vierge

**RILLETTES DE CANARD DU QUÉBEC** 11  
compote de pêche aigre douce, rémoulade de panais à cru et croûtons de baguette au beurre salé

**TARTARE DE SAUMON** Entrée 15  
émulsion au citron, oeuf Plat 21  
de poisson volant, ciboulette, échalote française et chips de won-ton

**SAUMON FUMÉ À FROID** 16  
câpres frits, émulsion de chipotle pas trop fumé, pickles d'échalote française au vinaigre, huile d'olive citron et zeste d'orange

## à partager

**AILES DE POULET** 6 ailes 11  
sauce style Buffalo 9 ailes 16  
à la IPA maison 12 ailes 20

**CALMARS FRITS** 16  
émulsion cajun, zeste de citron, oignon vert et lime grillée

**CREVETTE TEMPURA D'ARGENTINE** 12  
panko japonais, émulsion de paprika fumé et citron vert

**TATAKI DE BŒUF AAA CANADIEN** 14  
mélange d'épices à steak bien poivré, émulsion cornichons réguliers, pickles d'oignon au vinaigre de cidre, crumble de pain aillé et cornichons

## pour enfants | 12 ans et -

**BURGER DE BŒUF ANGUS** 12  
pain brioché beurré, fromage et frites

**1/2 MAC'N CHEESE** 12  
style carbonara, bien crémeux, chapelure de pain aillé et persil plat

**FILETS DE POULET** 12  
mayo maison et frites

## PLATS de RÉSISTANCE

**BURGER DE BŒUF ANGUS** 18  
pain brioché beurré, bacon, oignon caramélisé, laitue, tomate, émulsion cornichons et frites

**GRILL CHEESE** 16  
cheddar 1 an, purée de datte légèrement piquante, oignon caramélisé nature, émulsion de moutarde Dijon et roquette organique

**POUTINE LA CACHE PULL PORK** 17  
fromage en grains du coin et sauce BBQ maison

**MAC'N CHEESE** 17  
style carbonara, bien crémeux, chapelure de pain aillé, petits lardons, oignon doux et persil plat

**PILON DE VOLAILLE DE GRAIN AVEC PEAU** 18  
poché à la bière Trou Du Diable de Shawinigan, sauce générale Tao un peu fruité, citron, ail et frites

**1/2 CÔTES LEVÉES, STYLE «BABY RACK»** 20  
sauce BBQ pas trop piquante, salade de choux presque classique et frites

**SAUCISSE FURCA «BACON, FROMAGE-FUMÉ»** 21  
grillée, salade de choux croquante, grelot écrasé au gras de canard et moutarde baseball au miel

**MACREUSE DE BŒUF GRILLÉE** 27  
vieilli 30 jours, cuit sous vide, mélange d'épices à steak, sauce à la bière rousse et frites

**SALADE AU CONFIT DE CANARD** 22  
fromage de chèvre frais, graine de citrouille sucré-salé, pickles de carotte au vinaigre de vin rouge et vinaigrette maison

**SAUMON POÊLÉ SUR LA PEAU** 26  
salade de lentilles au vinaigre de balsamique, tomates cerises éclatées au four et roquette biologique

